

# SNI

SNI 01-3743-1995

Standar Nasional Indonesia



ICS 67.180.10

Badan Standardisasi Nasional



## Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan .....	1
3 Definisi .....	1
4 Syarat mutu .....	1
5 Cara pengambilan contoh .....	2
6 Cara uji .....	2
7 Syarat penandaan .....	4
8 Cara pengemasan .....	4

## Gula palma

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji dan cara pengemasan gula palma.

### 2 Acuan

SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 01 - 2892 - 1992, *Cara uji gula*

SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam*

### 3 Definisi

Gula palma adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma, yaitu aren (*Arenga pinata Merr*), kelapa (*Cocos nucifera*), siwalan, (*Borassus flabellifer L*) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk cetak atau serbuk/granula.

### 4 Syarat mutu

Syarat mutu gula palma sesuai dengan tabel di bawah ini.

**Tabel**  
**Syarat mutu gula palma**

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	
			Cetak	Butiran/Granula
1	Keadaan			
1.1	Bentuk		normal	normal
1.2	Rasa dan aroma		normal, khas	normal, khas
1.3	Warna		kuning keco- klatan sampai coklat	kuning kecoklat- an sampai coklat



**Tabel (Lanjutan)**

2	Bagian yang tak larut dalam air	% b/b	Maks. 1,0	Maks. 0,2
3	Air	% b/b	Maks. 10,0	Maks. 3,0
4	Abu	% b/b	Maks. 2,0	Maks. 2,0
5	Gula pereduksi	% b/b	Maks. 10,0	Min. 6,0
6	Jumlah gula sebagai sakarosa	% b/b	Maks. 77	Min. 90,0
7	Cemaran logam			
7.1	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40,0	Maks. 40,0
7.2	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 2,0	Maks. 2,0
7.3	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 10,0	Maks. 10,0
7.4	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03	Maks. 0,03
7.5	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0	Maks. 40,0
8	Arsen (As)	mg/kg	Maks. 1,0	Maks. 1,0

## 5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

## 6 Cara uji

### 6.1 Keadaan (bentuk, rasa dan aroma)

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

### 6.2 Persiapan contoh untuk uji kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.

### **6.3 Bagian yang tak larut dalam air**

Cara uji bagian tak larut dalam air sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 13.

### **6.4 Air**

Cara uji air sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

### **6.5 Abu**

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

### **6.6 Gula pereduksi**

Cara uji gula pereduksi sesuai dengan SNI 01 - 2892 - 1992, *Cara uji gula*, butir 2.1.

### **6.7 Jumlah gula sebagai sakarosa**

Cara uji jumlah gula sebagai sakarosa sesuai dengan SNI 01 - 2892 - 1992, *Cara uji* butir 3.1.

### **6.8 Cemarkan logam**

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*.

### **6.9 Arsen (As)**

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*.

## **7 Cara pengemasan**

Gula palma dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

## **8 Syarat penandaan**

Syarat penandaan sesuai dengan peraturan Departemen Kesehatan R.I. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.





**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)